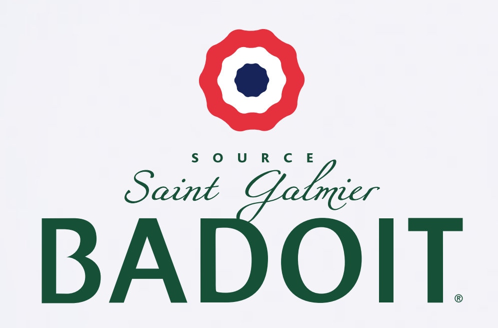


SYMBOLE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE DEPUIS 1778,
CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
ET LANCE LE MOUVEMENT

#VIVELAGASTRONOMIE





EDITO

VIVE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET SON RAYONNEMENT UNIVERSEL !

N'en déplaise aux adeptes du « french bashing », le prestige de notre gastronomie est à son zénith ! Preuve éclatante de cette pôle position : le repas gastronomique à la française est désormais inscrit par l'UNESCO au patrimoine immatériel de l'humanité. Pour célébrer ce rayonnement, j'ai proposé au Collège Culinaire de France, avec l'ensemble des chefs militants sur les 5 continents pour la gastronomie française, de concevoir un dîner à la française accessible à toutes les catégories de tables, du bistrot aux plus grandes. Une vague d'enthousiasme unanime a accueilli cette invitation : rendez-vous le 19 mars pour cette fête sans frontière de la gastronomie.

La France attire, elle est un formidable creuset pour la formation des chefs du monde entier. Les métiers de la gastronomie mêlent sans distinction toutes les strates sociales, et grâce à la Bourse de la Création Badoit rien n'interdit plus à un jeune cuisinier, s'il a l'esprit d'entrepreneur, de réaliser son rêve. Cuisiner, c'est apprendre à nourrir l'autre, lui offrir du plaisir, aimer et respecter la nature et les bons produits. Discipline, rigueur, estime de soi, partage et esprit d'équipe : toutes les valeurs républicaines sont si indissociables de la cuisine française que je suis convaincu que cette authentique école de vie est aussi un puissant outil d'intégration. Ainsi j'anime depuis 10 ans des ateliers dans le cadre de la réinsertion et, depuis plus de deux ans, Cuisine Mode d'Emploi(s), une formation diplômante courte débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle… Découvrant un métier manuel exigeant curiosité et ouverture d'esprit, les candidats, sélectionnés sur leur motivation, apprennent l'art et l'importance de la maîtrise du geste, du feu, du temps. Ils acquièrent les fondamentaux, ces clefs de notre métier qui leur ouvrent les portes de l'espoir…

La cuisine est intimement liée à la vie, elle se nourrit et s'enrichit du changement. Le patrimoine gastronomique français est vivant et évolutif : ses fondamentaux sont un tremplin vers toutes les cuisines, tous les continents, toutes les cultures. Au laboratoire de recherche culinaire d'Orsay nous associons les compétences complémentaires d'artisans et de scientifiques pour une réflexion créative sur la cuisine de …2050 ! Nos recherches bibliographiques démarrent à l'Antiquité avec Apicius, puis balaient les siècles avec Taillevent, François Massialot, Antonin Carême, Escoffier… Tous ces écrits prouvent qu'il n'est nul conflit entre tradition et innovation à condition de transmettre le savoir et de se renouveler sans relâche.

Industrie au sens noble du terme, notre gastronomie est au centre d'un écosystème mêlant agriculture, tourisme, protection de l'environnement et tous les métiers de bouche. Parfois jalousée, elle demeure cette « force tranquille » qui, adossée à son riche patrimoine et à son indiscutable savoir-faire, sait être, exceller et se renouveler pour durer. Mais elle ne doit jamais perdre son identité ni oublier qu'elle est, avant tout, une promesse. A nous de la tenir et de ne jamais décevoir !

Thierry Marx
Chef Exécutif et Directeur de la Restauration du Mandarin Oriental, Paris.

RÉSULTATS DU SONDAGE* MENÉ PAR ODOXA POUR BADOIT

BADOIT CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, N°1 DES FIERTÉS FRANÇAISES POUR PLUS DE DEUX FRANÇAIS SUR TROIS

Critiquée, galvaudée, corrompue... Certains adeptes du « french bashing » prétendent que la gastronomie française est morte après des années à avoir perdu, petit à petit, ses lettres de noblesses. A contrario, de nombreux courants environnants prônent au contraire une fierté française, un héritage enraciné dans le patrimoine français, une part de l'Histoire, qui n'aurait pas fini de nous surprendre. Badoit, eau de toutes tables qui porte en elle les valeurs du repas à la française depuis 1778, a souhaité soulever le débat et questionner les Français et leur regard sur la gastronomie française aujourd'hui.





La gastronomie : LA fierté des français...

- Trois français sur quatre ont en effet le sentiment que les Français ont trop souvent tendance à dénigrer la France.
- Mais quand on les interroge sur leurs sentiments personnels, 84% d'entre eux se sentent fiers d'être Français et 56% estiment même que leur pays rayonne dans le monde.
- De quoi se nourrit donc cette fierté ? De gastronomie ! Les Français la placent en tête des caractéristiques dont ils sont le plus fiers (69%), devant les arts et les lettres (53%), la haute-couture et la mode (22%), puis la beauté des Françaises (7%).

...Une fierté que nous ne célébrons pas assez selon 86% d'entre eux

- Si on la compare à la gastronomie mondiale, 26% d'entre eux jugent qu'elle est LA meilleure et 72% qu'elle est parmi les meilleures, 1% seulement jugeant qu'elle ne fait pas partie des meilleures cuisines du monde.
- Fiers de leur gastronomie, 86% des Français estiment qu'elle devrait être mieux défendue et célébrée.
- Les Français ne rechignent pas à passer du temps à table : pour 91% d'entre eux c'est avant tout un plaisir, bien plus qu'une perte de temps (8%).



...Alors même qu'elle est en pleine réinvention

- Fiers et promoteurs de leur cuisine, les Français se montrent par ailleurs curieux et ouverts à d'autres cuisines. En effet, entre deux restaurants qui proposent une cuisine de qualité, 56% opteraient pour une cuisine qui leur fait découvrir de nouvelles saveurs plutôt que pour une cuisine traditionnelle qu'ils connaissent (43%).
- S'ils apprécient autant la cuisine hexagonale c'est aussi parce qu'ils estiment très largement qu'elle se réinvente avec de nouveaux plats (84%), 15% seulement estimant qu'elle a tendance à manquer d'idées.





...Et un atout indéniable pour notre économie

- 79% des Français estiment que la gastronomie crée plus d'emplois que les autres secteurs contre 19% qui estiment qu'elle en crée moins.
- Si un proche au chômage leur faisait part de son souhait d'ouvrir un restaurant, 58% l'encourageraient « car c'est un secteur porteur », contre 40% qui l'en dissuaderaient considérant que c'est vraiment risqué.
- Près d'un tiers des Français (31%) seraient prêts à franchir le pas eux-mêmes s'ils le pouvaient en ouvrant un restaurant.

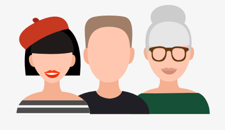
La gastronomie française : un facteur d'identité nationale, mais aussi d'ancrage local et territorial.

- Pour les Français, le principal atout de la cuisine française est en effet sa variété (76%), loin devant les grands chefs ou restaurants étoilés (13%) et le fait que les Français préparent chez eux de bons petits plats (10%).
- Lors qu'ils invitent des proches d'autres régions ou qui viennent de l'étranger, 89% cuisinent systématiquement (36%) ou parfois (53%) des plats locaux.



* Enquête réalisée par Odoxa pour Badoit, les 29 et 30 janvier 2015 sur un échantillon de 1 008 personnes représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus

CHIFFRES CLÉS
du sondage Odoxa pour Badoit sur les **Français** et la gastronomie française :



- **69%** des Français placent la **gastronomie en tête des caractéristiques dont ils sont le plus fiers**
- **86%** des Français sont **fiers de leur gastronomie** et estiment **qu'elle devrait être mieux défendue et célébrée**
- **84%** des Français estiment très largement que **la gastronomie française se réinvente avec de nouveaux plats**
- **79%** des Français estiment que **la gastronomie crée plutôt plus d'emplois que les autres secteurs**

Badoit, la gastronomie en héritage

Alliée des chefs et des gastronomes du monde entier, et intimement liée au patrimoine culinaire Français depuis 1778, elle est aussi le partenaire privilégié de **tous les repas... quels qu'ils soient !**

Elle a puisé dans son héritage tout le raffinement et l'élégance qui la caractérise aujourd'hui. La relation unique de Badoit avec le repas prend d'ailleurs une dimension toute particulière grâce à son **ancrage dans l'univers de la restauration.** Dès 1837, Auguste Badoit avait choisi les restaurateurs comme revendeurs et leur nombre n'a fait qu'augmenter au fil des années.

Par ailleurs, dans une optique de **soutenir toujours plus les jeunes talents de la restauration** dans la création de leur projet professionnel, tout en **accompagnant la mouvance de la gastronomie**, Badoit a lancé en 1981 la **« Bourse de la Création ».** A travers ce concours, Badoit accompagne les restaurateurs de demain et participe activement au développement du secteur. Thierry Marx, amoureux de Badoit, en est d'ailleurs le président du Jury.

« Depuis des décennies, Badoit est devenue une icône des tables françaises et un partenaire de choix pour les chefs gastronomes. Moi-même lauréat de la Bourse de la Création Badoit à mes débuts, j'ai pu bénéficier d'une aide précieuse pour concrétiser mes projets. Je suis très fier aujourd'hui de participer à mon tour à la Bourse de la Création pour accompagner les jeunes chefs de la nouvelle génération à réaliser leur propre rêve » explique **le Chef doublement étoilé et Chef Exécutif et Directeur de la Restauration du Mandarin Oriental, Paris.**

A la clé : **une dotation de 10 000 €**, un an de **coaching d'experts** dans le cadre de la création et du développement du nouveau point de restauration, **un an d'approvisionnement Badoit et evian** pour le nouveau point de restauration, ainsi qu'une courte formation dans le domaine de la cuisine, de l'hygiène et de la restauration (d'une valeur estimée à 3 000€).



Cette année, la Bourse de la Création criera elle aussi haut et fort « Vive la Gastronomie ! » en récompensant un projet de restauration innovant, qui met la gastronomie française au cœur, en la célébrant plus que jamais.

Informations disponibles via ce lien : www.badoit.fr

Un patrimoine historique

Redécouverte en 1778, les vertus « apéritives, digestives et exhilarantes » de l'eau minérale naturellement pétillante Badoit sont énoncées par le médecin honoraire du roi Louis XVI. En 1897, elle est reconnue d'intérêt public par l'Académie de médecine. C'est en 1954, que l'eau de Badoit quitte les pharmacies pour intégrer les grandes surfaces où les ventes vont alors décoller, pour atteindre aujourd'hui les 200 millions de litres vendus dans le monde entier et le statut d'icône des tables françaises.



Badoit s'engage pour célébrer la gastronomie

Prix démesurés, sur-médiatisation des chefs, baisse de la qualité,... mais aussi et surtout **montée du « Frensh Bashing » :** les critiques autour de la gastronomie française sont nombreuses et coriaces. Abimée jusqu'à être maltraitée par les médias internationaux, elle apparaît « à l'agonie » pour beaucoup, perdant son influence notable sur le monde entier.

Badoit, l'eau de l'art de vivre à la française, porte en elle les valeurs du repas, du partage, de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain. Aussi, elle souhaite accompagner cette mouvance : célébrer la gastronomie française d'aujourd'hui, et préparer celle de demain.

Pour célébrer ce rayonnement, Badoit crie avec entrain « Vive La Gastronomie », et appelle les Français à se rassembler et à rejoindre ce mouvement autour de ce patrimoine unique en les invitant à signer le manifeste disponible sur www.badoit.fr.
Manifeste qui invite chacun à la défendre, à débattre et à s'engager autour de celles et de ceux qui font et refont la gastronomie française.

Par ailleurs, un quizz permettra aux Français de découvrir toutes les facettes de la gastronomie française, et révélera leur profil gastronomique, en lien avec des chefs partenaires, à l'instar de la « bistronomie », portée par Jean Imbert, Chef de l'Acajou.


Vive
la gastronomie
FRANÇAISE
ÉTOILÉ
CHEFS
RECETTES
BADOIT
POUR PLUS D'INFORMATIONS :
www.badoit.fr
RENDEZ-VOUS SUR :
@badoit_fr
#Vivelagastronomie
CONTACTS MÉDIA • ELAN-EDELMAN :
Philippine Nouveau • 01 40 89 23 65 • philippine.nouveau@agence-elan.com
Alexandra Gachet • 01 40 89 96 61 • alexandra.gachet@agence-elan.com